ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montepulciano DOC 2023 2023

Fresco, fruttato e sincero



Il vino che porta in tavola la Toscana di tutti i?giorni. Lo propone qui Fattoria?del?Cerro che ha sede ad?Acquaviva di Montepulciano, sulle colline che separano Valdichiana e Val?d'Orcia. I suoi vigneti si arrampicano fra i? 250 e i?400? metri sul livello del mare, su suoli pliocenici di sabbie e argille, eredità di un antico fondale marino. Qui le giornate calde e ventilate sono seguite da notti fresche e lo sbalzo termico fissa profumi vivaci e tannini morbidi, mentre l'esposizione a 360° permette di vendemmiare parcella per parcella al momento ideale. Non a caso già gli Etruschi coltivavano la vite qui, e Montepulciano fu poi celebrato come "Re di ogni vino" dal medico?poeta Francesco Redi nel?1685. La cuvée di Fattoria?del?Cerro è costruita quasi interamente su Prugnolo?Gentile, con un piccolo saldo di?Mammolo. Il Prugnolo, biotipo locale del Sangiovese, garantisce struttura e freschezza; il Mammolo aggiunge un caratteristico profumo di violetta, da cui il nome del vitigno, e ammorbidisce il sorso. Le uve vengono raccolte a metà settembre. La fermentazione si svolge in acciaio con rimontaggi quotidiani per estrarre colore e aromi. Segue una breve macerazione post?fermentativa e, dopo la svinatura, il vino matura circa quattro mesi in vasche d'acciaio, preservando la fragranza del frutto, quindi riposa in bottiglia prima della vendita. L'approccio minimalista enfatizza bevibilità e purezza varietale. Nel calice si presenta rubino brillante con riflessi porpora. Al naso spiccano amarena, ciliegia croccante e viola mammola, seguite da un lieve ricordo di vaniglia. Il sorso è scorrevole: corpo medio, tannino fine e ben integrato, acidità fresca che allunga il finale su note di frutti rossi e liquirizia. Versatile e gastronomico, accompagna antipasti di salumi toscani, pici al ragù di Chianina, lasagne, carni rosse grigliate o in casseruola e pecorino di Pienza giovane.

Tenute del Cerro incarna un grande sogno enologico, iniziato nel 1978 con l'acquisizione della Fattoria del Cerro ad Acquaviva di Montepulciano e della Tenuta di Montecorona in Umbria, proseguito poi con l'ingresso di altre dimore storiche come La Poderina a Montalcino, Còlpetrone nel cuore del Montefalco, e Monterufoli su colline pisane. Oggi il gruppo possiede quasi 5.000?ettari, di cui circa 300 a vigneto. Frutto di investimenti continui in viticoltura di precisione e cantine tecnologiche, l'azienda abbraccia modelli di agricoltura 4.0 e sostenibilità, guidata dal un management di alto livello e avvalendosi della consulenza di enologi di pregio come Riccardo Cotarella. Il cuore pulsante dell'azienda è la Fattoria del Cerro, la più grande realtà privata all'interno della denominazione Vino Nobile di Montepulciano DOCG, con 93 ettari iscritti all'Albo. Dal 2002 il gruppo fa parte della multinazionale giapponese Saiwa – oggi Mitsubishi – attraverso la controllata italiana UnipolSai. Questo legame ha portato un impulso notevole in termini di innovazione e investimenti, senza snaturare l'anima agricola e territoriale delle tenute. Una curiosità: nel cuore della Fattoria del Cerro si trova un'antica chiusina etrusca, da cui prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese, mammolo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il vino è prodotto in prevalenza con uve Sangiovese e con uve Mammolo, raccolte interamente a mano. Il vino affina in botti di rovere per circa 3 mesi e per un ulteriore periodo in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.
Sensazioni	Di colore rubino intenso. Al naso si apre con profumi fruttati di amarena, arricchiti da delicati sentori di viola mammola e piacevoli note speziate di vaniglia. Al palato risulta elegante, piacevolmente equilibrato e con una leggera nota tannica iniziale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821